



ARTIPAN

Mélange pour pain blanc

Artipan Campagnard

Artipan Campagnard est un mélange bien équilibré de farine de froment et de seigle, d'un taux d'extraction élevé. Le goût est accentué par une addition de levain naturel.

Recette

Composition de la pâte

Artipan Campagnard	1.000 g
Eau	± 590 g
Levure	20 g
Sel	Conformément aux prescriptions légales

Méthode de travail

Pétrissage

Type spirale	2 min lent, 7 min rapide
Type pétrin à bras	5 min lent, 15-20 rapide
	(Pétrir un peu plus long pour des pistolets)

Température de la pâte

Pain: 25-26 °C / Pistolets: 23-24 °C

Temps de pousse

Pointage	10-15 min
Détente	Pain: 15-20 min / Pistolets 10-15 min
Façonnage	Pain: fariner avec farine de seigle
	Pistolets: ne pas serrer pour que la chef puisse bien s'ouvrir pendant la cuisson

Cuisson

Pain: ± 40 min / 225 °C
Pistolets: mettez les pâtons avec la clef au dessus avant l'enfournement
± 20 min / 230 °C

Si préparé conformément à la recette ci-dessus, ce pain Artipan comporte la (les) allégation(s) nutritionnelle(s) suivante(s) :

- Faible teneur en graisses saturées
- Source de protéines

